

Köchnrezepte

für

Erna Freudenberg

1

Käse.

34 l Milch

$\frac{1}{2}$ l Pfeffer

1 pr. S.

{ 40 gr. Käse

1 Eul. Maß

aus Zucker

$\frac{1}{4}$ l Pfeffer angießen

Zubereitung

W. Milch 1 pr. S. zum Kochen aufsetzen,
Käse u. Maß mit kaltem W. angießen,
wenn die Milch kocht, den angießenden Käse
hineinrühren, einmal aufkochen lassen
den Zucker abgussen.

Alle die Käse etwas mehr fettigen je denn
man mehr oder mehr Maß ansetzen.

Am 2. F. 28.

2 Gründlinge

40 g Margarinum

1 H. Zwiibel

80 g Maß

1 1/2 l kaltes Wasser

1 Eßl. Salz

1 Eßl. potasch

Zubereitung

Zwiibel schälen, schneiden, waschen,
Margarinum zerreiben lassen, Zwiibel
darin glasig dünsten, Maß hinein,
schütten 5 Min schmelzen, kaltem wasser
und wasser zugeben, glasig machen,
dann 1 Eßl. Salz zusetzen u. aufkochen
lassen, abkühlen u. kurz vor dem
Essen ein gewisses potasch hinzusetzen

Am 9. IV. 28.

Reine Kartoffelstücken.

300 Kartoffeln, Wasser, Salz
30 g Runk 30 g Margarinum
1 K. Zwiebel
40 g Mehl
1 1/2 l kaltes Wasser
1 Essl Essig
2 kleine Gurken
Salz Pfeffer

Zubereitung.

Kartoffeln waschen mit Wasser u.
Salz waschen, abgießen, schneiden,
Mehl reiben, Zwiebel schneiden, fein
wiegen, Runk in Mörser feinreiben,
unbrennen, die Gurken zerhacken,
die Margarinum feinzutun und
unbrennen, gewogene Zwiebel fein
tun mit bräunen lassen, dann
das Mehl feinstreuen, mit Runk
denn

4) Messer glatt rüßren, rüßperen,
mit Holz Messer fürts u. Spitz
kräftig abspucken, die gespaltenen
Kartoffeln in Eisen schmeißen
u. in die Reife tun. Man darf
nicht zu sehr rüßren damit kein
Brei ^{heraus} wird.

9. IV. 28.

Nüdeln mit Rindfleisch u. Griespflecken
mit Zimmdorfsaft.

$2\frac{1}{2}$ l Wasser & Egel r.

$\frac{3}{4}$ Nüdeln

Kartoffeln

$2\frac{1}{4}$ l Milch

$\frac{1}{2}$ Salz r.

1 gr. Rot Zitronensaft

100 gr Gries

60-80 gr Zucker

1 Eigelb

1 Eiweiß

$\frac{1}{2}$ l Zimmdorfsaft.

Zubereitung für Nüdeln mit 5
Rindfleisch.

Fleisch klopfen, waschen, Wasser d.
Wurzeln mit in Gewürzg. einsetzen,
weichkochen lassen, den Bröckeln
abpressen. Wasser m. d. z. Köpfen an-
setzen, wenn kost Nüdeln hinein-
setzen, weichkochen lassen, abgießen,
abpressen. Dann das Fleisch weich ist,
die Brühe durch ein fearfieb abgießen.
Die Brühe über die Nüdeln gießen Fleisch
u. Wurzeln in Nüdeln schneiden u.
daran tun, alles nochmal waschen
u. abpressen, ganz zuletzt die Potwey
daran tun. Falls zu wenig Brühe
vorhanden ist, kann man etwas kaltes
Wasser zugeießen. Den Geschmack m.
Maggi u. vno. guter Butter würzen.
2. Nüdel m. Zitronensaft d. z. Köpfen ansetzen,
wenn kost den Geist einschmecken

6 zucker zuzutun u. alle 10 min.
 umgürten lassen u. u. u. küßen,
 abformen, in eigale abziehen, streifen
 fünfmal durchstreifen u. in eine
 glaspfanne od. küsingform füllen
 und kalt stellen, nach 3-4 st. stütz
 auf der küsing.

Rhabarberkaffee, Himbe mit
zitrone u. kartoffeln.

1 lb Rhabarber	3	5 lim	Salz
2 l w.		50-75 gr	zucker
1 gr 1/2 zitrone	4		
200 gr zucker		3 lb	kl kartoffeln
50 gr kartoffeln.		w.	r.
gl. kaltes w.		60 gr	Margarine
			od. öl
3 lb Himbe		1 kl.	zwo r kl.
3 l w 2 l gl r			
50 g zucker 1 lb zwo.			
30 gr mahl 1/4 - 1/2 l w. r. kl.			

Rhabarberkalkpfalz

℞ mit Zitronenpfalz z. Köchen ansetzen
 in schmelzen Rhabarber waschen, schälen
 fein schneiden, ins kochen ℞ thun,
 dann kommt der zucker dazu,
 10 Min. kochen lassen dabei süßlich
 gürken. Kartoffelmehl in kaltem
 ℞. ansetzen, in die Röhre geben
 1 mal ansetzen mit Zitronensaft
 zucker, 1 pr r abkühlen u. abk.,
 kühlen lassen.

Reinset.

℞ u. r. z. Köchen ansetzen
 Reinset vorlesen alle Blüthen mischen
 nun, 3 mal süßlich waschen ins
 kochende Wasser thun 1 mal ansetzen
 lassen auf den Trockenschlag schütten
 u. abkühlen lassen, dann fein
 mischen. Dinstw zwel. lassen kochen.
 zw. darin gleichig dünnen Reinset

8/ in. Maß darin dünsten d. i. d. r.
in wenig pf. züfügen in. rind $\frac{1}{2}$ d.
kochen lassen in. dann abgfen.

Bratkartoffeln.

Kartoffeln, waschen kochen schälen,
auskochen lassen, in Scheiben schneiden,
schneiden, recht in Würfel schneiden,
auslassen, mit etwas Butter dünsten,
singen. zw. darin glasig dünsten
Kartoffeln feininschneiden m. r. r.
überkochen in. goldbraun braten

Spizgalei.

Butter zerlassen lassen für feine
pflegen m. r. überkochen in. fast
wachen lassen.

Spargelsuppe, Kleppelklee in Kartoffel,
pulver in. Pfefferklee in Pfeffer.

200 Kartoffeln.

1 $\frac{1}{2}$ l Spargel

2 l d. Pfeffer d. 1 l Salz

8 Pfeffer d.

60 g Maß

2nd

$\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ As Gummigut
 1-2 ^{te} alte Brötfen
 1 Ei 1 Epl & 1 $\frac{1}{2}$ Pf.
 1 kl. zw. 1. Maßtopf. Kümmel
 30 g May.

3.) 2 $\frac{1}{2}$ Hart Affel & 20
 1 kl. zw. n. Kirschen
 Reichen & l Milch
 $\frac{1}{4}$ l 20
 7-8 Epl Eßig
 15 g Mehl
 2 Eier
 $\frac{1}{2}$ Epl. Rind. & Pf.

4.)

1 lb Pfeffer
 1 Epl 20. 1 Rbk Zitronen
 60 g Z. 1-2 Eigelb
 2 Einnig N. H. Gelatine
 v + w. Zucker u. Gussmuck.

10 Zubereitung für
Margelfüßchen.

W. v. u. z. zum Rösten ansetzen,
inzwischen den Margel, waschen
denn pfälen u. alles feige anformen
in Hütchen schneiden, ins kochende W.
tun, weißkochen, rühren, rühren W.
Marg. zerlaufen lassen, Maß hinein,
pfälen ^{u. zerlaufen lassen u. in W.} süßig glattrühren kochen
lassen, vom Feuer ziehen, mit Ligall
abziehen, den Margel hineinsetzen.

Flüssigkeitslöcher.

Brötchen schneiden u. einweichen
zwo pfälen u. in Ämmel feinsieben
aller Zutaten, Gewürze, fassaußgedrückt.
Brötchen fi. v. pf. zwo u. Ämmel gut an,
mengen abformen auf einem feigen
Brett zu einer Rolle formen 5. v. u. sehr
klein runde Löcher formen, in
geradem Tunnel werden, einreiben

ii. in ungebräunten Fett von 11
Weiden Rinden braten ii. süßlich begießen.

Kartoffelpulver.

klein ^{zerhacken} z. Köf. einsetzen, pfälen, kalt
werden lassen in Weiden pfundieren.
Die Köpfe wird von der Milch bis zum
Pflaster kalt ~~sart~~ eingewickelt ii. in Köpfen
in Wasserbad dick gekocht, dann aus,
gekühlt ii. in ein Rüst. ii. zerzw. ii. r.
warmißt ii. in r. Pf ii. Kaspilin
abgeschmeckt.

Rhabarberpflanzung.

Rhabarber waschen, pfälen, sehr kl.
pfundieren m. einem Eßl zu ii. zirkeln.
z. Köpfen einsetzen ii. zerhacken lassen
kalt stellen. Eine Tonne, die füllt
mit dem Zucker dick rühren Gelatine
in kaltem w. auflösen dem
außerzücken, in einem Gefäß
mit 1 Eßl zerhacken w. auflösen ii.

12 Platte rüßten bis 16 zu rüßten ist.
In der rüßten Platte kommt
der zweite Platten in der rüßten
Gelatinen man färbt alles mit
Zitronensaft in Zucker ab. in läßt 16
ziemlich steif, dann schlägt man
den färbung ganz steif in Zucker
ganz langsam darunter in füllt
das (Glas) ganz in einem Glas färbung
in läßt 16 fass werden.

Pärsöffelpügg, Lirglinfar, grüne
Kulat u. Dackelparkügg.

1. 1 1/2 to Rorschffel 20. 7. 1 l Milch 1 1/2 l. 2 Ligele
 2 l frisches 20
 1. Gewürzg.
 Rühzwilch
 1 1/2 Lpf 8
 40 y Margarinn 3/1 2. Röhfr Kulat 2 Lpf 8. 1/2 y
 1 zw 50 y. Mehl
 2 l f. 20 pf Maggi
 1 Lpf Butter

200 y. further & fir
100 y. further
135 y. further
3/4 further
also 200 y.

Informing für Ausschreibung
 Ausschreibung für Ausschreibung, Ausschreibung, Ausschreibung
 von 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835.

für Kirschen

In der kalten Milch quirlt
man ein Ei gelbe F. Z. Kemillin
zitronengelb dann Löffel weisse
das Mehl zuletzt das weisse
Backpulver in. Dann kirschen,
diesen Teig giebt man Löffel
weisse auf das eingestrichene
Kirschen in. Backe sie von beiden
Seiten goldgelb, bestreicht sie m. Zucker
sah, bestreicht sie mit F. in. roll
sie zusammen.

für Keks

Keks zerlesen, dabei alles Nylg
zerlesen. 3 mal tüchtig weissen
dabei zerlesen das kleine Zigaretten
zerin sind, abtropfen lassen. Ein
Keksflüssigkeit managen einz von
dem Essen zerübergessen gut mischen
in. abformen.

für Backgüldenrücken

15

max. pfänmig rüßren abwaschlich
für in zucker zufügen dem kug,
zum das Mehl in. Güssen, Dornillen
die anfrische Backgülden rüßren,
wenn nötig um Milch in. in
einem überfetteten Form füllen
in. 1 St. kugeln backen lassen
mit 1. saurem süßen güssen
bis nicht mehr drückung. Mehl,
pfänkter wird der Rücken wenn
man etw. zirkonpfale od. manische
drückt.

Süßiger Allart, Pfabenbackung
in. Dornfüßeln.

1) 3 St. Kugeln

2) 3 St. Backpfale

30 gr. getr. Mehl

3) 1 St. Pfaben

2 St. Mehl

4) 1 St. 1 St. zirkonpfale

2 St. Kugeln od. 2 St. Kugeln 140 gr. zucker

2 Pfaben 2 St. zucker

20. 20.

16 [60 gr. Margarinum]

$\frac{3}{4}$ lb Maß 40 gr Salz & l. Milch 1 pr. Zucker
60 gr. Margarinum 1 Ei 3 Eßl. Milch 4 Eßl.
Zucker 1 pr. R. $\frac{3}{4}$ lb Maß
60 gr. Fett. 3 Eßl. Milch.

Zubereitung.

für Leichter Allergie.

Wir können uns dafür hüten –
Gemüse kochen. Alle Gemüse werden
gekaut, und ihre eigentümlichen
Geschmacksstoffe gekaut u. gekaut.
Nur das Salz man abgesehen
Salzwasser an, gibt die Gemüse hinein
u. läßt sie nicht zu weich kochen.
Das Margarinum Maß Gemüse.
Nur man eine Maßportion für
u. gibt sie zu den Gemüse, man
alles vorsichtig untereinander u.
schmeckt es ab, z. B. mit 1 pr. Maggi
kaut u. kaut.

für Rhabarberkompott

17.

20. m. Zucker u. Zitronen- u. Z. Löffel
ansetzen, insbes. Rhabarber waschen
schälen 3 m lang schneiden, ins
Kochwasser 20. min, ganz kurze Zeit
kochen lassen, dann w. zerhackt sehr
leicht, dann kann man es
kalt essen u. absetzen.

für Dampfbrühe.

Zerfallung eines Gefäßes.

Man u. Milch zerfallen, Zitrone
u. Saft zerhacken, Zügelst
von Zitrone falls man das Gefäß
für, dazu muß man in der Mitte
des Gefäßes eine Kirsche. In die
Kirsche Milch bröckelt man
die Saft u. 1. pr. Zucker zerhackt
u. ins Wasser u. zerhackt
mit dem Zügelst langsam in
die Kirsche bis eine dicke Schicht

18. Aufguss, dieses Aufguss lässt
man auf einem feinen warmen
Auffanggefäß eines kleinen Hohl. Gefäß u.
dieses mit einem feinen
Zug zu, inwiefern falls man
den Aufguss für: Marg. pfänmig
rühren, abzusiebeln für u. Zucker,
dann abw. Milch u. Mehl, zuletzt
gibt man alle übrigen Zutaten
hinzu u. kann das gegangene
Aufguss damit aber die Aufguss
aufguss gibt man noch etwas. noch
noch Mehl über den Aufguss u. kann
das Aufguss. Nachdem man Aufguss
u. Aufguss gut erwärmt hat wird
es feinstig geschlagen das es blasen
pflegt dann schmeißt man etwas Mehl
daran u. lässt es eine halbe St. lang
zum Gehen. Dieser Teig wird in eine
Rolle eingestülzt in 10-15 Teile eingeteilt

zu Linsen gerollt in zerhacken 19
 Linsen zerhackt u. nebeneinander
 in eine Pfanne gesetzt. Normal
 geben lassen u. bei mittelfeuer
 backen lassen, dann übereinander
 streichen u. mit Haibzuckern
 bestreuen.

Linsensuppe, Dampfbrühe mit
 Kunillinensaft.

1 1/2 l Haifflüßchen	3 1/2 l Milch	1 Pf. v.
2 Eier	1 Packt Kunillinensaft	
2 Egl Milch	1/2 l kalte Milch	
1-2 Egl Mehl	1-2 Kunillinzuckern.	
7. Mischk. p. v.		

2.) ———

Zubereitung.

für Linsensuppe od. Linsensuppe.
 Man stellt sich eine Haifflüßchen od. Linsen,
 brühe für, u. gießt sie durch den
 Sieb man 1 1/2 l z. Linsen an. Eier, Mehl

20 in. Milch vergüßelt man, in. gießt
es über den Quark in die kochende
Brühe, läßt es einmal aufkochen in.
vergüßelt es über nicht, in. gibb kurz
vor dem Essen hingewaschte
Kartoffeln hinein.

für Bernillinsauce.

Milch mit 2. g. Butter ansetzen inzu
schen kalte Milch mit 2. g. Butter
vergüßelten in die kochende Milch
gießen, 1 mal aufkochen lassen
mit Bernillinsauce absetzen.

Macysinger, Küna Milchseife Rüben vorstellen zubereiten.

2 gekochten Macys	15 r + no. Gallatin
2. g. Butter	5 Löffel 20.
1 Löffel abg.	Zitronensaft
2 El Küna M. od. Kefir	Zitronensaft in. Zucker
od. Buttermilch	
120 g Zucker 1 Bernillins	
1 Löffel. Rüben	

3/ 1 Ei 5 Eßl 2
kle. Feil. 2

früheren
Zucker.

24

3/ 1 Maß

4/ 1/2 " 10 Butter

1 Ei

100 gr Zucker

Mrs. Dreyer's u. Kemlin

1 Eigelb.

Zubereitung.

für Maggis.

Die Suppe.

für Milchsuppe

Glutun einweichen mit 5 Eßl
Kornen d. auflösen in der kalten
sauren Milch kommt der Zucker, Rühr
u. trocknenweise die Glutun u.
kocht alles gut untereinander u.
symmetrisch mit Zitronen u. Zitronen.
u. Zucker ab u. stellt es kalt wenn
es anfängt sich zu verwandeln
malt zuwachen u. 3-4 Min. nimm
Glasgefäß fest verwandeln lassen.

22 Gülfes m. Düstermülden
m. Erdbeerwürfen.

- $\frac{3}{4}$ lb Rindfleisch für den. 1 Ei
 $\frac{3}{4}$ lb Rindfleisch für den. also Dunillie
50 gr Marg. 1 zw. $\frac{3}{4}$ lb Pfeffer
1 Epl & 1. pr Pf.
2-3 Epl Mehl
1 Epl ganz dünn
1 l Pfeffer
man alle also Mehl
2. 1 lb Mehl
20 r
80-100 gr Düster
r Pf
3 1/2 lb Mehl
 $\frac{3}{4}$ lb Düster
100 gr Zucker
/

Zubereitung.

23

für Gulep.

Rindfleisch kochen, waschen in
Wasser schneiden in gebräunte
Butter das Fleisch frittieren
u. von allen Seiten bräunen
lassen. Zwiebel 1. Pf. u. Moß
frittieren u. 2. Min. schmecken lassen
kochen u. zügeln weiskochen
lassen die ganze Masse u. Moß
verquirlen u. frittieren
wofür weiskochen lassen u. abgem.
mit 1. u. 1. Pf.

für Butterweiden

10 u. 1 zum Kochen ansetzen
wenn kocht die Weiden frittieren,
schneiden, wenn sie weiß sind
1 u. 1 den Zwiebelsag u. abkochen
u. abkochen Butter zerlassen
Weiden ^{hier} zutun 1 u. 1 Pf. abkochen

24 sind in perfekten Auffwache
stellen

für Erdentöpfen

Man stellt sich einen Mürbestein
für, das Maß in eine Tasse für
in die Mitte eine Dosisierung
machen ringförmig die Dosisflocken
setzen in die Mitte das ist für
in. Den Zucker über streuen in.
ringförmig auf Backgülden Kerill
v. Zitronensaft in. um von der
Mitte aus für in. Zucker unter
und oben, dann alle übrigen
Zutaten hinzusetzen in. ganz
knist krachen, dann kalt stellen
dann überrollen, mit einem
großen Glas würde Dose überlegen
mit dem übrigen Teig rollen formen
tiefe um den Rand legen alles
mit Eiweiß bestreuen in. Bei jeder

25

Bitte baken, wenn in die
Masse mit Erdbeeren beladung u.
zuletzt sie süßig sein.

Sammler m. gr. Lofen, Zitronen
u. Albstoffe.

- | | |
|------------------------------|---|
| 1-2 Samml. | 2.) 1 Eiweiß |
| 2 1/2 l. 20. R. Rindfleisch. | 180 gr Zucker |
| 20. R. 4 R. Lofen. | 1/2 l. 1/2 Zitronen u. Saft |
| 2 1/2 l. 20. gr. Lofen | 10 gr. 10. Gelatine |
| 20. R. 1/2 R. Kartoffeln | 1 l. 1/2 20 |
| 40 gr Margariner | 1 l. 1/2 |
| 1. zweifelh. 40 gr. Muff | 3.) 40 gr. Margariner 1 Ei |
| Putzmittel | 60 gr. Zucker 1/2 l. 1/2 Zitronen u. Saft |
| | 1/2 R. Muff 1/2 Lofen |

Zubereitung.

für Sammler u. gr. Lofen
etw. Pfeffer, wasser, m. k. 20. R. d.
unseren u. weiß Lofen, wenn
möglich f. 20 zugeben, die Lofen

26 waschen, abgießen u. feinigen,
m. k. d. r. u. Sojensauce & k. ans.
weise. Kartoffeln waschen, schälen
in Stücke schneiden m. f. d. ans.
u. weise. Kart. u. Sojen abgießen
das Stöpf durch ein feines Sieb
das Stöpf u. Würstchen in Stücke
schneiden u. alles abgesehen
Kartoffeln, Sojen Stöpf u. Würstchen.
u. Pfefferkörner in die Stöpfbrühe
tun, aufkochen lassen kräftig abkochen.
u. gießt die persische Sauce.
Sie zirkon.

Die Eier kochen, Eiweiß u. Zucker
in einer Schüssel dick rühren dann
langsam zirkon. u. fast zirkon. (kalt
u. 1 Zirkon je m. Geschmack) abo. Die
auflöste Gelatine u. wenn es anfängt
dick zu werden, den Pfefferkörnern
einsetzen unterziehen alles nochmals

abfisen. u. in einen Glasküßel
füllen.

für Alberskper.

Magnum pfänmig reifen abwaschen
fi u. zücker, dann zerklopft mit u. Lakin
unter reifen, wenn es sich nicht mehr
reißt, kochen, bis es nicht mehr kocht.
mit einem Messerstreifen fest
man den Teig durch ein u. Sieb
in eine u. läßt sie goldgelb
backen.

Infeklöze m. dr. Butter u. Zuckerkonfektur.

2 1/2 lb. Mehl	2 1/2 lb. Mehl & l. Milch
6 Egl. Milch	20 gr. Zucker 1 lb. Z.
30 gr. Zucker 1 lb. Z.	40 gr. Marg. 1 Ei 40 gr. Z.
50 gr. Marg.	1/4 Anl. & 1/2 Zitr.
1 Ei 1 Anl. &	30 gr. Butter 40 gr. Z. 25 Anl. &
3 Egl. & 1/2 abger. Zitr.	3) 2 1/2 lb. Mehl 40 gr. Zucker & l. M. 1 lb. Z.
1/4 lb. Mehl & 6 Egl. Milch	1/4 lb. Marg. u. d. L. 1-2 Eier & 1/2 lb. Z.
Mehl g. Formen für das Backen g. d. u. 10 Zitr. 25 g. f.	
dem Ofen	10 gr. b. Mandeln

28, 75 gr. Kalkunier 4 St Maß
75 gr. Körnerfl. 10 Egl. Milch.

Zubereitung

für 4 St. Klöße.

Lebstock. Rührteig. Lebteig wasser 15
Min. lebstock 30 Min. geben lassen
teigig kneten <sup>in einem großen mit einem kleinen
Löffel</sup> ~~in einem großen mit einem kleinen~~ Löffel
formen auf ein Maßbrett das dick
setzen lassen geben lassen.

Zugreifen starkes Holz. in einem
br. Holz setzen, ein Stück darüber
geben. Auf dieses Holz legt
man die Klöße gut mit 4-5 Hk.
leitet sie 10-15 Min. kochen. dabei
muss man mit großen Kessel
über den kochen. Lebstock müssen so
fort gegeben werden, sie werden
in. br. S. u. d. d. d. d. gegeben.

Eisenkugeln.

29

Lebstück, Küstzig, u. Lebstück feststellen
während 10 Min. letzteres 20 Min. gehen
lassen, dann süßlich kochen zu einem
Kugeln anwollen mit zerhackter
Lutter bestreuen, mit Zucker u. Körnern
bestreuen leicht zusammenwollen der
3-4 cm große Kugeln abformen. Die
eine Kiste davon zu trinken.

Mit dieser Kiste auf dem eingefassten
Bett setzen, regelmäßig aufgehen lassen,
dann gelblich kochen wenn es
kalt ist m. Honig bestreuen.

Eisenkugeln.

Lebstück setzen 10 Min. gehen lassen.
Küstzig rühren, Lebstück zugut sein.
Zusammen schlagen alle Kugeln
u. Körnern zu sein, dann in eine
eingefasste Leinwand füllen, darin
1 Std. lang sein aufgehen lassen,

30

29 kann 1 No backen, wenn er
kalt ist mit zerlassener Butter
bestr. u. mit Zucker bestreuen.

Reisbraten, Blumenkohl, Rüb. Kartoffeln

1) in Marmorküchen

2. 10 gewaschtes Feig

1 alte Bröden 20.

1 Ei 1 W. R. in 7

1 Maßpfe. gew. Kürbis

25 gr. Fett 80 gr. Marg.

3 l. 20

1 Egl. Kartoffelmehl }

1 Egl. R. 20

2) 1 Blumenkohl

Rüb. 75 g Butter

50 g Mehl 7. Maß

Blumenkohl 1 Egl.

3)

300 Kartoffeln

20. 7.

4) 150 g Butter

2 Egl.

150 g Zucker

300 g Reizenmehl

knapp 1 l Milch

2 Eier 2 Eimeln

50 g Zucker 1 Vanillin

60 g Zucker

etw. Milch

Zubereitung Mingelbraten.

31

Einnel pfeiden u. nimmern
in ein Küssel sin außgedrückt
bröden bi 8 pf feingew. zweibel künnel
u. Egek darrunterreissen abgemessen.
auf einem feinsten Brot einen Braten
formen, in ausgebräuter Marg. von
beiden Seiten anbräunen. An der Mitte
heißes W. zügigen des der Braten $\frac{1}{2}$
in der Brise liegt, zudecken u. $\frac{1}{4}$ W.
pfannen lassen, in dieser Zeit oft
begießen, wenn der Braten weiß ist
10-15 Min in ein feigepulter Küssel
legen dann in Küssen pfannen,
die Brise mit Kartoffeln. dicker kochen
u. durchgießen.

Blumenkohl.

Blumenkohl zügen u. zerlegen müssen
u. in kaltes Wasser legen. Leichtes Salz

32 zum Kochen ansetzen. Rührenkoff
weiß über Milch zu Milch kochen, in einem
Eßlöffel kochen. Aus Löffel, Milch in Rührenkoff
in ein solches Messer zu fassen, kochen
lassen abkühlen, kurz vor dem Essen
mit Zucker abgeben, gleich über dem
Rührenkoff geben u. sofort auf den
Tisch bringen.

Marmorkuchen.

Marg. schaumig rühren, abwas. Ei u.
Zucker zufügen u. ein rühren dann
abwas. Milch u. Milch zutun zulegt das
verbleibende Zucker u. den schaumigen
untergeben. Dann teilt man den Teig
in eine größere u. in eine kleinere
Hälfte ein. Mit Kakao Zucker Vanillin
u. abwas. Milch rührt es kurz u. füllt in
eine gut untersetzte Kastenform
Löffelweise abwas. weichen u. kochen
Teig ein. u. läßt ab diese Form 1 Hr. kochen
nach oben abkühlen.

Kibpünger, Makkaroni m. Zinken. 33

1) $\frac{1}{2}$ frische Pilze

2) 20. Z.

et. 30 g. Fett.

$\frac{1}{2}$ Makkaroni

$\frac{1}{2}$ L. 20. Z. einweichen 1 Zm. 3 Nocken

50 g Butter 1 R. zw.

Kaltw. 20. Z. abgk. f. d. d. d.

75 g Mehl $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{2}$ L. Pilze 80 g Butter $\frac{1}{2}$ to ge. Zinken

patentf. r. Pf.

r. Pf.

Zubereitung.

Kibpünger.

Fr. Pilze gutten schneiden waschen
m. Nocken. weiß kochen. Getrocknete
Pilze tüchtig waschen, in kaltem W.
einweichen, um unten Fett mit dem
feinmasigem Pfeffer zum d. d. d. d.
u. weißkochen. Aus Butter, zw. u. Mehl
eine gute Mehlzw. f. d. d. d. d.
Pilze. glattrühren, die Pilze waschen
u. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d. d.
feinmasig u. tüchtig kochen lassen
mit r u. Pf. abgk. u. patentf. feinmasig
u.

Makkaruni.

W. mit r ü. vinnu zw. in die man
 3 Nalun fukt, wannu koft die
 Makkaruni brygja ü. sinnistun.
 Miskofun, abgiefun, abftraken
 in den Koff zurück tun mit r. Kf.
 ü. zerlassener Lässer abfun.
 im kofunda Wafferbad fallen
 darin wifun, den Nifun pfundun
 vt. in Nifun dazugeben.

Winnu Lofun.

Lofun, wafun, abgiefun, im kofunda
 Nalun ü. stuo. Nalun ü. miskofun,
 fwaibwifun, abftraken, in ein
 fwaibtes Glas vt. Fortoff werden die
 Lofun abno. m. Bad fankörnen, vill
 fprungen kaffiliken ü. zw. ningsfiften
 W. ü. ffig wird abgefumelt kaffiliken
 zw. Lofun vt. dazugeben zufammen
 anfgest ü. anfgest ü. über die

Soluen ygyoffen Rüssel zubinden, 35.
man kann auch 8 Tagen das d.
abgeben u. noch mal aufkochen
es fällt sich. & besser.

Süßglinsen, Grängsen m. Köllrabi
u. Kränzchen.

$\frac{1}{4}$ l. Milch 30 gr. Jafe 1 Pr. J. 300 gr. Mehl 25 gr. Jafe
 $\frac{1}{4}$ lb Mehl $\frac{3}{4}$ l. Milch 6 Eßl. Milch 1 Pr. Zucker
1 Ei 1 Kn. Eßl. v. 1 Pr. Salz 50 gr. Mehl 2-4 Eßl. Milch
50 gr. Zucker Egerpflaume Salz: 75 gr. Zucker 150 gr. J.
 $\frac{3}{4}$ lb Mehl J. J. 25 gr. bitter 25 gr. süß Mandeln
 $\frac{3}{4}$ lb Grängsen d. Natron 75 gr. Vilsanien 5 Zitronensaft
40 gr. Marg. J. d. 1 lb. Zw. Gieß: 145 gr. Mehlzucker
1 lb Köllrabi 75 gr. Marg. 1 lb. Wasser.
Salz K. pers.

Zubereitung. Süßglinsen.
Aus Milch, Mehl, Jafe u. Zucker wie Jafe,
Milk untereinanderwerfen, quellen
dann kein Rühren aufkochen, an

warer aber nicht zu früher Stelle u. $\frac{3}{4}$ Hst.
 geben lassen u. dann kochen backen,
 mit Butter bestreuen, mit Zucker best.
 u. zusammenrollen.

Gränsen.

Dreimal kalt abgürllen, mit kaltem
 Wasser u. Natron ansetzen, wenn sich Köpf,
 schaum bilden abgürllen, Morg. zwl.
 lassen, füngewinge zw. u. Gränsen
 füngewinge 5 Min schreien lassen den
 kochenden Wasser nachgürllen.
 Köflerabi waschen gürllen, alles folgende
 schreien in 3 schreien u. diese in füngewinge
 schreien, in zwelassen Butter schreien
 kochenden Wasser zugeben u. waschen,
 wenn Gränsen u. Köflerabi weiß sind
 zusammen schütten, m. 8. Pf. u. Maggi
 abgürllen u. zulets ein puterfilis
 davor sein.

Kranzküchen.

Lebkuchen u. Lebkuchig zerhacken
 untermischen m. Salz zerhacken
 zusammenrollen die faden innen,
 unter haken, aufgeben lassen, backen
 auf den feinen Küchen den Rührer,
 zurückgibt bestreuen

Kanillinäpfel

10 Äpfel

1 Kanillin

3/4 l Wasser

3/4 Milch

Zucker u. gelbes 2 Eigelb

1 P. T. 30 gr. Butter 50 gr. Kartoffeln

3 Kanillin Zucker u. Butter 3 Eigelb

u. Rühr.

Die Äpfel schälen kochen u. zerhacken
 im kochenden Wasser zerhacken

lassen 1 Min. zerhacken in eine
 Pfanne legen Milch 2 Eigelb Butter

Kartoffeln u. Zucker auf gelbem
 quellen im kochenden Wasser. Die kochen

Kanillien zugeben fimsipffnen unter,
 zinsen u. Rüm legen für u. über
 ein Äpfel gießen 3-4 Wt kochen lassen.

Königsberger Klapp. Salzkartoffeln.

$\frac{3}{4}$ lb Geringes (gelb u. gelb)

2 Kl. Zwiebeln

1 Ei 1 Kl. Zmeister

1 Eßl. Salz 1 P. Pfeffer

$\frac{1}{4}$ abgeriebene Zitronensch.

$\frac{1}{4}$ Spring also Maß z. Formen

Salzw.

Tricupf: 50 gr. Mehl 80 gr. Mehl

1 Zmeister 1 l f. Mehl

2 Eßl. Essig Salz Pfeffer

$\frac{1}{4}$ Spring

3 Kl. Kartoffeln

Pfeffer, Salz.

Gewürstob in eine Schüssel thun, ringeweiß,
 ob u. unbeschränkt ob Bröckchen, Salz, Pfeffer
 gew. Zwiebel, gerieben Zitronen, gewaschen Jering
 u. si dazuthun, durchsinanderreiben, abpressen,
 eine Rolle formen, in gleiche Teile theilen
 aus jedem einen runden Klopz formen
 in koch. Salzw. thun u. 5 Min kochen
 kochen lassen, ^{die für sehr könnnen. dann zügelt das zischen lassen.} kann man
 Messerzige, läßt sie dick kochen, schmakt
 sie mit gewaschenen Jering, Essig Salz u.
 Pfeffer ab u. giebt die Klopze hinein.
 Anmerkung: Statt Jering kann man
 Mandeln nehmen u. wif Kagen in der
 Leigut thun. Ist man sehr scharf Essig
 so muß man weniger nehmen, dazü
 ißt man Salzkartoffeln.

Arma Ritter

15 Stk Zwieback, Zucker 1 Ligeß, 1 Ligeß $\frac{1}{4}$ l Milch
 1 Ligeß Zucker 1 pr Salz 1 Ligeß Messer $\frac{1}{4}$ abgew. Zitronen
 4 d. Mandeln gerieben 100000 Pulver.

40.

Zwiebels auf einem großen Teller legen
Milch mit einem Ei kalt vorquirlen u.
löffelförmig darüber gießen, 100 p weichen lassen.
Dann Eiweiß mit W. ver schlagen, in Zwiebels Wein u.
in geriebener Rinde wandeln, u. in kugelförmigen
Pulver von beiden Seiten gelblich braten zuletzt mit
Zucker bestreuen.

Fomaten süß.

$\frac{1}{2}$ lb Fomaten, 40 gr Margarine, 1 lb. Zwiebel,
60 gr Mehl, $1\frac{1}{2}$ l f. Wasser, 1 Eßl Salz, 1 pr Pfeffer.
Ein Mehlkneten herstellen, die Fomaten waschen,
fein schneiden u. mit Feinsten u. aufkochen lassen.
Mit Salz u. Pfeffer abfeuern.

Pflaumenkudeln.

2 lb gekochte Kartoffeln 60 gr Marg. 1 Ei, 1 Eßl Salz
 $\frac{1}{2}$ lb Mehl $\frac{1}{2}$ lb Pflaumen 1 Pst Butter. Salz 80 gr ^{unver.} Butter u.
Kartoffeln waschen, kochen, schälen, reiben u. durchsieben.
Ein Kneten herstellen. Alles zusammenstellen u.
abfeuern. Die Pflaumen waschen, insammeln. Den Teig
in eine Rolle formen u. ⁱⁿ gleiche Teile teilen. In jede

Pflaumen steckt man in Hot. Würfelg. u. drückt eine Pflaume in jeden Teil des Teiges damit die Pflaume richtig mit Teig umgeben ist. Dann kochen bis sie soft kommen. Dazu braunes Süßholz.

Pflaumenkugeln.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl 2 Ogr. Fett 6 Eßl. Milch 1 Pr. Zucker.

30 gr. May. 20 gr. Zucker 1 Ei $\frac{1}{2}$ Teil. Salz $\frac{3}{4}$ abger. Zitronen.

Anlage: 2 geriebene Zwiebacke 2 lb Pflaumen 1 lb Zucker.

Schafstück, Rüpfteig, Schafstück für Stellen, wofür 10 Min.

Letztes 25 Min. geben lassen, dann richtig durchkneten

u. dann zum runden Kugeln umrollen, auf ein

eingefettetes Backblech tun, die Ränder soft drücken,

geriebenen Zwieback darüberstreuen, die Pflaumen

weisen, anstreichen gelblich u. überanflagen, eine

Hand voll Zucker darüberstreuen u. 20-30 Min. geben

lassen. In den Ofen stellen u. bei mittlerer Hitze gut

durchbacken, nach 20 Min. den Fuß übergeben u.

nach so lange backen bis dieser soft u. hellbraun geworden

ist.

Guß: 3 l. reine Kuhmilch, 2 Eigelbe 2 Teil. Butter, 1 lb. Zucker Rühr. Löffel

Ligalle, Balsam, Zucker u. Rüm u. Kartoffelmehl verquirt
abgemacht, zulegt den Speisepflaumen Limpfen
veruntersetzen.

Solünarbeerfrucht.

1 St Solünarbeeren 1 $\frac{1}{2}$ l Wasser 1 Stk Zitronenhale 60-80 gr
Zucker 2 Eßl. Kartoffelmehl 2 Eßl Wasser $\frac{1}{2}$ l Rotwein
Solünarbeeren mit der Gabel abstreifen, waschen, mit
kochendem Wasser u. Zitronenhale weiskochen, durch feuriges
Sieben, mit Zucker ansetzen, mit Kartoffelmehl
mengen, mit Rotwein, Zitronensaft u. Zucker abgemacht.

Rouladen.

5 Rouladen (1 $\frac{1}{2}$ - 1 $\frac{1}{2}$ Stk) Salz, Pfeffer 3 Stk Hark 1 Zwiebel
20 gr Mehl 50 gr May. $\frac{1}{2}$ l Wasser 1 Gewy. $\frac{1}{2}$ l saure Sahne
u. Wein 1 Eßl Mehl.

Rouladen kochen, waschen, mit Salz u. Pfeffer bestreuen,
mit Hark bestreuen, Zwiebel durchsicht streuen, zusammen
wickeln u. umbinden. In Fett andrücken, mit Wasser,
Gewy. u. Zwiebel weiskochen, wenn sie weiß sind,
ein Stk mit Sahne, Wein u. Mehl fertig machen.

Kartoffelmisch.

4 lb Kartoffeln Salz, Pfeffer, Pfeffer Öl f. Milch 50 gr Zucker.
 Kartoffeln, waschen, schälen, ^{reiben} abgießen, ruht klar kochen,
 süße Milch Salz in Pfeffer zugeben in. richtig schmecken
 abkochen. Man garniert ihn in. macht ein Krücker

Kartoffelkuchen.

Lutten.

$\frac{1}{4}$ lb Butter 1 Ei 2 Eigelb 50 gr Zucker 100 gr Kartoffelmisch
 $\frac{1}{4}$ abgewas. Zitronen, 1 Eßl Rüm 2 Eiwasser.

Richtig stellen bis zum Zucker $\frac{1}{4}$ lb reiben dann alle
 Zutaten hinzugeben, in gut abgeseigerte Formen füllen.
 (w muß die voranlaufen) in. kochen backen, dann
 Mürzen in. mit Hand. bestreuen.

Kartoffelkuchen.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl $\frac{1}{4}$ lb Butter 1 Ei 100 gr Zucker $\frac{1}{4}$ Zitronensaft 1 Eßl
 Backpulver 1 Eigelb zum bestreuen.

Mürbeteig stellen $\frac{1}{4}$ lb Mehl stellen 2 cm dick unrollen in. ab-
 schneiden, mit Eigelb bestreuen in. goldgelb backen.

Kartoffelkuchen.

2-3 lb Mehl 1 lb Zucker 1 lb Mehl 1 lb Zucker 1 lb Mehl 1 lb Zucker 1 lb Mehl 1 lb Zucker
 Pfeffer 1 lb Zucker 1 lb Mehl 1 lb Zucker 1 lb Mehl 1 lb Zucker 1 lb Mehl 1 lb Zucker

das Kraut zügen, dann alle guten Blätter sorgfältig waschen u. waschen u. im koch. Kaltes überkochen lassen. Ebenso den Rest vom Kraut mit kochen, dann alles zusammen, wenn u. den Krautrest fein zerkleinern, dann rührt man sich das Gensigte mit u. rührt das mit Zerkleinert u. schmeckt alles ab. 3-4 Krautblätter legt man oben ein, und gibt das Gensigte hinein u. stellt das Kraut kochen u. bindet es mit Zwirn zu, wendet es in Mehl u. sie in brauner Lutter von allen Seiten braun bräunen gießt dann koch. W. dazu, wo 8, pf. zw. Gensigte u. läßt es eine halbe St. kochen, nimmt die Rollen fort, und u. macht die Röllchen mit Kartoffeln feinnig, schmeckt sie ab u. gießt sie durch ein Sieb.

Käsebraten.

75 gr. Lutter 1/2 zw. 1/2 gr. Mehl 1/2 l W. Essig od. Zitronensaft Käse 1 Sigalt. 1/2 l. Mehlfeinige festhalten mit Essig od. Zitronensaft abgemachten Käse hinein, mit Sigalt abgießen.

Kartoffeln.

3 St. Kartoffeln Wasser Salz.

Souiglackarli

1 lb Mehl 25g Zitronat $\frac{1}{2}$ l. Mandeln $\frac{1}{2}$ Pfefferz. Zimmt $\frac{1}{2}$ Pfeffer
 gestopftem Nektar 300gr Feing 90gr Butter 200gr Zucker 10gr
 Sirupfornupelz 12 Eßl Rüm $\frac{1}{2}$ lb 1 Mandeln z. Selig 1 Eigelb.
 Mehl mit dem geriebenen Zitronat u. ^{übrigen} allen Zutaten
 in eine Schüssel thun, tüchtig einreiben Feing, Butter
 u. Zucker kneten. Sirupfornupelz u. Rüm in ein Glas thun
 u. eingedickt auflösen. Dann der Feing etwas beigeküßt
 ist, mit dem aufgelösten Sirupfornupelz, über das Mehl
 schütten, tüchtig mangen, dann richtig einreiben.
 anrollen, aufsteigen, backen, verzehren od. glasieren.

S - Gebäck.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl 1 Ei 100gr Zucker $\frac{1}{2}$ lb Butter also Zitronat u. Lackenbier.
 einen Mürbeteig herstellen u. 5 Perzen u. goldgelb backen

Pastorauessen.

$\frac{1}{2}$ lb Gwingsel (für 1) 1 Kl zwiebel R. Pl. $\frac{1}{2}$ Ei 3 lb Kartoffeln 30gr Butter
 20gr Fett 1 Eßl R. 1 Kl zwiebel $\frac{1}{2}$ Fed. gew. Rümmer 1 Gewy. Auf 20
 Formaten u. aus 2 großen Formaten.

Gwingsel zerfallen, 12-16 Kl. Klößchen formen, Butter u. Fett zer-
 laufen lassen, die Hälfte der in Eßlben geschüttelten Butter
 fügen

iv. Gewürze, dann die Streifklößen, die übrigen Gewürze
 in Kartoffeln mit Messer schneiden, 100 Pfund mit Formel
 und abgemessen.

Agrikofenorte.

$\frac{1}{2}$ lb Mehl, $\frac{1}{4}$ lb Butter, 100 gr Zucker 1 Ei aus Zitronen. aus Butter
 $\frac{3}{4}$ Agrikofen $\frac{3}{4}$ l Mehl, 10 $\frac{1}{4}$ lb Zucker 20 r u. w. Gelatine.

Mirbelatte zerhacken, Agrikofen am Tage vorher waschen u.
 nimmern, am nächsten Tage nicht zu weich kochen u. auf einem
 Feuer abtrocknen, die Strümpfe ringsum anlegen, mit der
 Seite nach oben, 3 l Mehl anhängen mit zerhackter Gelatine
 mischen u. wenn er stark löfchelweise über den Kuchen gießen,
 nach 2 Tagen schmeckt der Kuchen am besten.

Kaisersch Salat.

100 lb Kartoff. 2 lb 1. Zucker 3 lb Mehl, 100 r, 1 lb rote Rübe 100 r, 2 Äpfel,
 1 Zwerg 1 l Mehl 8 l Mehl 2 l Öl, 1 lb Zwiebel, 100 r.

Kartoffeln, waschen, kochen schalen abkühlen lassen, Mehl
 vorbereiten, mischen, abkochen die roten Rüben, alle Zutaten
 bis mit Zwerg in Mehl schmecken, aus Mehl, Mehl,
 Öl, Salz u. Pfeffer eine Soße zerhacken, mit allen Zutaten
 mischen u. abgemessen.

Sohn = in Malzkaffee.

Sohn in Malzkaffee gekaut werden, zu kochen, Malzkaffee kalt
aufsetzen, aufkochen & in über dem Sohnkaffee gießen 5-10 Min
ziehen lassen in. durchgießen.

Gebrühter Löff.zuletzt 53

Kaffee Salz, Zucker zweimal aufsetzen in. 1. Gemacht. & 2. aufsetzen lassen,
Löff süß machen müssen in. in portionen verteilen. Ein Stoffen in.
der Mischung werden kühn aufgeschnitten. Diese Art in das Koch. & in.
Wenn das Löffkaffee aufkocht zu kochen, (ist er gew.) wird er sofort
zugekocht um die Hitze des Löffes zu kochen in & 2. zu ziehen lassen.
Wenn sich ein Stoffen leicht zu kochen lassen, ist er gew.
Man isst den Löff mit braunem Löff od. Pfeffer.

Kaffee.

60 gr. Löff 1 kl. zu 40 gr. Maß 4 l. Löff 4 l. f. & 40 gr. Maß
Zitronensaft od. Löff.

Maßförmige Stoffen mit Kaffee, Löffkaffee glattmachen, aufsetzen
lassen, mit vorgerösteten Löff abkochen, wenn nötig Löff
Zitronensaft Salz od. Pfeffer abkochen.

Apfelwein.

2 lb. Äpfel, 4 l. W., 1 lb. Zitronensaft, 15 g. Zucker od. Mandeln 1 l. Wein
zubereitung mit 50 Zucker u. Löff.

Eisenerbraten.

1 1/2 lb Eisenerfleisch 1 Eßl R. 40 g Marg. 1 l wyl w 1 Mark Lutterwinder
1 Gewürz. 1 Zwiebel 1 1/2 Eßl Kartoffeln 2 Eßl Wasser.

Heiß kochen, wassern, einfügen Lutter unbräunen, Fleisch bräun
braten, wenn es bräun ist w. zugefugen, zw. Lutterwinder
in Gewürz fügen. Das Fleisch zusetzen in braten lassen,
Ölbergießen. Wenn nötig w. zugefugen. Wenn gut ist
fränselmann in in eine marungsfülle Zylinder sein.
Die Köpfe verdrücken, aufkochen lassen in abkochen.
Das Fleisch in Zylinder schneiden.

Kartoffelköpfe.

3 lb Kartoffeln R. R. 200 g Mehl 2 Eßl R 1 Ei 1 pr. Mehlkass.

30 g Butter 1 Eiweiß 3 l Wasser 3 Eßl Salz.

Am Tage vorher die Kartoffeln, wassern ^{mit} pflegen. Am müssen
Tag reiben. Alle zusetzen fügen, wassern in abkochen.
Unterlassen die Eiweiß schneiden in köpfen. Wenn aus dem
Eiweiß eine Rolle formen in in Teile teilen. In jedes Teil
in ganz Eiweißmehl sein in in ein Köpf formen.
Wenn in das wyl. Wasser sein in. solange wyl bis sie fest werden.

Käuerkraut.

1 lb Käuerkraut 20 R. 1 Zwo. 50 g Eyseninspekt 30 g Würffelt 1/2 R. v. r.
Käuerkraut mit 20 R. / Würffelt Majoran.

zum Kochen ansetzen 1 Zwiibel hinzutun. Wenn gut ist
abgießen das Fett hinzutun. Die Kartoffel kochen lassen in dem
Majoran kochen lassen. Abmarken in. wofür abkochen.

Springe Kartoffeln.

3 lb Kartoffeln 20 R. 2 Springe 50 g May 1 Kl Zwo. 50 g Salz 1 1/2 l 20 R. R.
Kartoffeln, waschen, kochen, pfeilen, kaltet in Wasser pfeilen.
Springe einen Tag wässern, dann einbrennen, mitgräten, pfeilen
in. in 1/2 R. Würffelt pfeilen. Alle Pfefferwurzeln pfeilen abkochen,
abmarken, mit Spring in R. kochen, gut durchgießen
lassen, wofür abmarken.

Marinierte Springe.

5 milchweisse Springe 1/2 l 20 R. Pfeffer u. Pfeffer. 1 Teil. Maß 1/2 l 20 R. 1 Zwo
1 Gurke 1 Zitrone. Springemilch 1 Teil. Rind 1/2 l 1/2 R. 1 Zwo.
Die Springe 1 Tag wässern, dann einbrennen 20 mit Pfeffer in Guss.
gürken, kochen, mit Maß kochen. Springemilch pfeilen,
mit Rind u. Rind süßig gürken, mit der pfeilen Pfeffer
wässern sehr gut abmarken. Springe mit Zwiibel gürken

59
und Zitronen in eine Schüssel tun, die köpfe
übertragen.

Geburtens Juringa.

Juringa Juringa 1. Pf 2 Eßl. Maß Limonade 1 Eßl 2/3 Eßl
gewaschenem Kammelmehl zum Braten.

Juringa vorbereiten, mit 1. Pf bestreuen in Maß Limonade
in. gew. Kammelmehl warten in pfert braten.

Bratjuringa.

5 Geburtens Juringa 12 Eßl Eßig 1/2 20 Eßl 1. Pf 2 Pf Zwickel 2 Gew. b.

Die geburtens Juringa in eine Schüssel tun. Eßig 2. Pf Zwickel
einmal anspießen, die köpfe abspalten, wickeln übertragen,

2-3 Tage stehen lassen.

Vielfrucht.

^{in Hammel (L.)}
1/2 20 Rindfleisch 30 g Rind 30 g Marg 1 Zw. 1 Eßl 1. Pf. 100 Mehl 100 Rindfleisch
1 Kallorin 100 grüne Leber 2 20 Rind. 1. Pf. 2 1/2 Rindfleisch 20 20. 1 Eßl Maygi.

Alle Zutaten waschen, pfälen in Rindfleisch. In einen
Kopf pfälen 2 mal nacheinander einfüllen: mit Rind, Rind,
Zwickel, Rind, 1. Pf. Mehl, Rind, Kallorin, 100 gr. Leber Rind. 1.
reißig mit 20. 1. Pf. Rind in. 100 Rind waschen
lassen in. abspalten.

Kummelgonding.

6 Kl. Kummeln $\frac{1}{2}$ l Milch 80g Marg 80g Zucker 1 Eul & 2-3 Eigelb
20g f. Mandeln, 5 St. Mandeln $\frac{1}{2}$ Zitronenf. 2-3 Limpfen.

Kummel pfr Kl. pfeuten in kalte Milch einweichen, pfr zerdrücken,
Marg pfänmig rühren, Eigelb n. & züfügen abp ein gew.
Mandeln Zitronenf. n. Limpfen. Alles in eine gefaltete Puddingform
füllen n. 1 $\frac{1}{2}$ St. im kochenden Wasserbad kochen lassen.

Pflaumen-Kompott.

1 $\frac{1}{2}$ St. Pflaumen $\frac{1}{2}$ l W 90g Zucker 1 Stk Zitronenfale.

Pflaumen waschen, putzen, aufkochen W. mit Zucker
n. Zitronenfale zum Kochen ansetzen, die Pflaumen da,
ein vorsetzen, freindensamen, köst einkochen lassen
mischen, abfeuern.

Königs-Kuchen.

$\frac{1}{2}$ St. Zucker 5 Eigelb $\frac{1}{2}$ St. Zucker 20g Reizenmehl 50g Butterfett
 $\frac{1}{2}$ Zitronenf. 2-3 Egl Arrak $\frac{1}{2}$ St. Cuckun 10g f. Mandeln $\frac{1}{2}$ Butter
5 Limpfen Fett z. Form.

Zucker pfänmig rühren, Ei n. Zucker züfügen $\frac{1}{2}$ St. rühren, alle
Zutaten unterziehen, zulezt den feinen Limpfen. In einer
fettanbgestreichten Form sehr langsam backen $\frac{3}{4}$ - 1 St.

Reiße Lohsen.

14 lb Lohsen, 4. W. 23 ~~to~~ l. wyl. W. 1 Kl. zw. 30g Mary 60g Maß 2 Lfl. Salz
4-5 Lfl. Lffig 8. Pf. 50g Zuck.

Lohsen waschen 3 mal abgürren in reinem Wasser. Am nächsten
Tag mit dem feinsten z. Köpfe bringen, wenn sich Köpfe bilden,
kocht, das W. abgießen in koch. W. darübersetzen in weisfeigen.
Von Lutter, zw. v. Maß eine Maßschwaige feststellen. Auf die
Lohsen gießen in gut mengen. Mit 8. Pf. Lffig abfeuern.
Zuletzt schneidet man den Hart Wein, läßt ihn eintrocknen. Mit ihm trennen.

Apfel- in Apfelsinenpulver

3 Apfelsinen 4 Äpfel 4-6 Lfl. Zucker.

Apfelsinen in Äpfel schneiden, alles in nicht zu gro. Teile
schneiden in. Kl. schneiden schneiden. Bei den Apfelsinen die
Kerne entfernen in bei den Äpfeln das Kerngehäuse. In einen
Glaspfüssel tun in den Zucker vermischtweigen. Dann zu decken
in 1-2 W. stehen lassen, zuletzt abfeuern.

Pistolenladungsgewinn

3 ~~200g~~ 1 pr. 8 3 pistolen Pulvergewinn 1 Lfl. Zucker 1/2 l. Milch
140g Zucker 1 Lfl. Lutter Zucker nach Geschmack.

Milch m. 7 Z. Köfen ansetzen kalte Milch m. Zokoladen,
 Zucker in. Zucker vorwärmen, daß keine Klümpen entstehen.
 Dann die Milch köft das ungerührte Finzingsiezen, Zucker
 in. Lutter Finzingsiezen in. Dörfskörben lassen m. Zucker od.
 Kamillen, gro Mandeln od. Rüm abfeimern, gut
 in Weinendarröfen in. in eine kalteibergewälte
 Form gießen in 3-4 St. stehen lassen in. dann flüssig
zusetzen zu Gekochten Eiß. Reise 47. Zubereitung
 2 1/2 lb Eiß 4 l W 8 Eßl 8 reichlich Azmak, 1 Zuck
 1 Zuckel 6 Eßl Eßig.

Plankrüden.

3 lb Maß 3 l Milch 45g Salz 1 Pr. Zucker, 125g Lutter 3 Eier 100g Zucker
 3 lb Maß 3 l Milch 1 Pr. 25 Pr. in 6 Pr. b. Mandeln 3 abgerieben Zick
 4 lb Maß 4 lb Marmelade 1 Ei Palmir, Zucker.
 4 lb Maß, Milch, Salz, Zucker ein Infestück feststellen 4 St. langsam
 gehen lassen. Dann mit Lutter Zucker für Mandeln zickern, einen Rühr,
 Teig feststellen. Infestück zum Rührteig schütten. Alles gut verrühren
 in. solange schlagen bis sich Klumpen bilden in. sich der Teig vom
 Boden der Schüssel löst. [20-30 Min]. Dieser Teig muß 3 St. stehen.
 Dann wird er auf einem wellenförmigen Brett leicht geknetet.

Der Teig wird einen cm dick ausgerollt (möglichst zu einem Rechteck)
auf der Hälfte des Rechtecks gibt man sich m. einem kleinen
Glas runde Ringe an, setzt in die Mitte eine warme Marmelade
bestreut die Ränder m. Zucker. Man deckt die andere Hälfte
darauf u. drückt die Ränder gut an u. streicht sie m. dem Glas
ab, diese setzt man auf ein wellbeständiges Brett u. läßt sie
langsam gehen, inzwischen muß der Kuchenteig fertig sein.
Man gibt die Plättchen hinein u. läßt sie von beiden Seiten
goldgelb backen, sie dürfen nicht zu schwach backen da sie weißer
schwarz u. immer nicht gut werden, aber auch nicht langsam backen
da sonst zuviel Fett einzieht, am besten grünt man m. einem
feinen feinen, wenn man sie auf einem Backblech
abwaschen u. wendet sie dann leicht in Zucker.

Frägen

50g Zucker abg. zerbröckl. 50g Zucker 2 für wend. abg. Milch Nr. 3 Pulver Pulver
Rührling zerfallen 2 am dick anbröckeln, dann schmeidet man ^{Zucker} in
in. Rühr in Mörser zu, dann läßt man sie in demselben
Pulver goldgelb backen, läßt sie auf dem Rührpfad ab,
bröckeln in. wend. sie in Zucker.

Absolument.

Zucker No 47.

Die Äpfel waschen, kochen. Die in alles pflaume schneide
in kl. Stk. schneiden, pfeiert und koch. W. hin mit einem Stk
Zitronenpfl. zerkochen lassen. Dann wird ein Feuerfisch streichen
mit Zucker abgeln. Mit Kirschen u. Mandeln garnieren.

gym. 2

Rote Apfelsauce.

1 St. Äpfel
1/2 l. W.
4 St. Zucker
1 abgew. Zitronen

2-3 pfl. Zitronen - Kuch
1 pfl. Kuch
2 Orote Gelatine
1 pfl. W.

Einem Apfelsauce fassen, die Gelatine kochen,
weiß hinzufügen u. in ein Glas schüssel füllen
u. heiß werden lassen. Dazu gibt man Vanillin,
pfeiert.

Reinigungsart.

2 lb. Reinfließ	ger. Zw.	1 Pfl. Kirschkern
4 lb. Essig		50 g. Kork
1 1/2 lb. W.		1 pr. Pfeffer
2 Zwiebeln in Wein		1 Pfl. S.
oder Ringelw. 2 Gewy.		50 g. Marg.
3 Pfl. braunen Pfefferkörnern		Marinade, W.
oder 1 lb. Zwiebeln		

Das Reinfließ pflücken, waschen, in einen
 feinen Reinstoff legen. W. mit Essig u. Zwiebeln in Gewy.
 nimmal aufkochen u. über das Fl. gießen, im Feuer
 3-4 Tage im Winter 10-14 Tage stehen lassen. Das Fl. wenn
 kurz vor dem Ersten das Fl. häufig spritzen mit S. u. pf.
 einreiben, antrocknen, u. weiter pflegen indem man es
 zügigst, welches man Marinade abgepfenkt. In der
 Folge der Zeit gibt man Pfefferkörnern dazu u.
 macht die Reine zuletzt feiner.

58.

Grüßkloß.

$\frac{3}{4}$ l W.,
 $\frac{1}{2}$ lb Grüß,
 W., r,

$\frac{1}{2}$ lb Kartoffeln.
 r, 1 gekochten und gewisch.
 gekochten Kartoffeln.

W. mit wenig r. z. k. ansetzen, den Grüß
 einmischen u. anquellen lassen, dann kocht
 stellen. Kurz vor dem Essen den Grüß mit den
 gekochten gekochten u. gewaschenen Kartoffeln, r,
 fügen u. Kartoffeln. umgeben, abschmecken, gut unter
 rühren. 10-12 Teile Zucker teilen, diese
 sind vollen u. in kochenden W. $\frac{1}{4}$ l kochen ansetzen,
 kocht kochen u. $\frac{1}{4}$ l an der Seite zinsen lassen.

Lykoleumant.

300 g Lutter
 300 g gel. Nützlicher
 $\frac{1}{2}$ l. Milch
 60 g Lutter
 100 g Lutter
 Lykoleumant

5 Lutter
 $\frac{1}{2}$ lb Zucker
 $\frac{1}{2}$ lb Lutter
 $\frac{3}{4}$ lb Milch
 $\frac{1}{4}$ Lutter.

2 Fortenböden am Tag vorher backen, am andern
 Tag stellt man sie in Eiskellarraum fort.
 Ein Kneige selbst der Milch verrührt man
 kalt mit dem Länggülden, die übrige Milch kocht man
 in. schüttet das Länggülden unter beständigem
 Rühren hinein. Wenn es noch mehr aufgekocht
 ist, kocht man es aus dem Feuer in. stellt es kalt.
 Wenn es ganz kalt ist, schneit man es durch ein
 feines Sieb. Ein Lutter wird scheinung geprüßt,
 der feingefiebte Hantzücker vermischt gemengt in.
 solange geprüßt bis keine alles ganz scheinung ist.
 Dann gibt man kochsalz das Salz dazu in. mang
 alles durchsivern. Ein Pöckelkorn wird in einem
 einem kl. Gefäße von W. zerlassen in. solange
 geprüßt bis keine Klümpchen mehr sind in. Dann
 unter das Salz gemengt, will man die Forte weiß
 in. schwarz spritzen, so muß man erst etwas
 weißes Salz erhitzen & das Salz nimmt man z. Füllen
 & z. Spritzen in. & z. Spritzen. Ein fertige Forte muß sehr kalt sein.
 Ein schmeckt sie am besten wenn man ein starkes Mehl mit
 einem Rte in kochendes W. kocht.

61.

Kartoffelsalat m. rother Majonaise.

- 3 lb Kartoffeln, w. r.
 3 Eigelb
 1 lb saure Rahm
 1 lb saures Öl
 1 Eßl. Essig
 1 Zwiebel. r. p.
-

Kart. waschen, kochen, schälen, anknüpfen u. in
 Scheiben schneiden. Für braunen Eigelb mit Rahm
 u. saurem, kochendem Öl u. Essig zufügen, zu
 letzt die r. Rahm mit r. u. p. Essig abschmecken
 u. über die Kartoffeln gießen u. gut durchziehen lassen.

Bratwürst.

5 Bratwürste

30 g Marg.

50 g Butter

Bratwürste waschen, abtrocknen, in heißes Öl legen
 zusammenbinden. In der angebräunten Marg.
 braun braten u. zuletzt die braune Butter übergießen.

Siebkraut.

6 Linn

180g Mehl

180g feinen Zucker 1 Messerspitze Salin.

Die Linn in 1 feinen Teig schlagen, den Zucker
 zusetzen. Dieses im heissen warmen Kaffeebecken
 mit dem Eisenbecken dick u. schaumig
 schlagen. Wenn er dick genug ist, nimmt
 man ihn aus dem Kaffeebecken u. gießt vorsichtig
 das kurz vorher gekochte Mehl darunter. Man darf
 nur sehr wenig rühren, aber das Mehl muß auch ganz
 mit dem Ei verbunden sein. Diesen Teig füllt
 man in eine gut ausgefettete Form u. backt bei
 mäßiger Hitze. Man kann auch daruob 2 Ecken
 backen backen.

Salz.

1 lb Eisenstein 1 Eulbein

2 kl f. Zucker

2 lb Eisenstein 4 lb Eisenstein

1 lb Pfefferzucker

2 lb R., 1 Pfz R., 1 gew. zw. 1 Quark.

1 lb gew. zw. R. f. Pfeffer.

63.

Alle Zuckern bis zur Gänge werden gemessen u.
gekocht (2-3 St.) dann gießt man alles Eury
in ein feines Sieb schneidet das Fließ in kl. Würfel.
Solche schneidet man in Gurke in kl. Würfel u. mischt
die zu. Alle die geschnittenen Zuckern gießt man in
ein Faß läßt es zweimal aufkochen u. stellt
es in eine kalte eisgekühlte Form. Will man die
Zucke verzieren so muß man erst in die
Form aus Eurygekochene Kräfte gießen u. fest
werden lassen, darauf legt man die Mören, Gurke
u. schneidet u. gießt wieder aus. ^{u. läßt es fest werden.} Faß darauf so läßt
man alles fest werden (1 Tag stehen lassen) u. schneidet
sie. Zu Zucke ist man Kartoffeln u. Kartoffelgerichte od.
Rumoladenpanace.

Reib mit Rindfleisch u. Limonkoff.

$\frac{3}{4}$ lb Rindfleisch m. Zölge

W. r. 2 St. 2 St.

persiliv.

$\frac{3}{4}$ lb guten Reib W. r.

W. r. 1 lb Limonkoff

Rindfleisch waschen in kaltem W. u. in. 2 mal z. d. ansetzen, den Reis waschen 3 mal abgießen in k. W. ansetzen in langsam kochen lassen, wenn noch in. nach W. od. Hüftenkollern in. zuletzt Fleischnüsse davor geben. Reis kocht am besten auf einem Kupferuntersetzer. Je dicker nicht zerbrechen. Im Dünne vorbereiten in. nicht zu weich kochen. Dutz vor dem Anrichten den Reis abschmecken in eine Schüssel tun, im Dünne durchfließen in. abschmecken. Fleischnüsse durchgießen in. in. Petersilie abschmecken.

Götterpeise.

1 Päckchen Dr. Oetters Götterpeise
 $\frac{1}{2}$ l W. $\frac{1}{4}$ l Nylapfeln.

Zubereitung wie auf dem Päckchen steht.

Gückerküchen.

225 g Mehl
 20 g Zucker

Eigeln von $\frac{1}{4}$ Zitrone
 $\frac{1}{4}$ Pfefferzucker Zimmt.

65.

4 Eßl Milch	1 pr. Zucker	1 Vanillin
40 g Butter	1 Ei	45 g b. Mandeln
1 pr R	40 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Masspfe. Kaffee
Anflüge:		50 g zmel. Butter
$1\frac{1}{2}$ lo w. Gucert		50 g Vulkeminer
220 g Zucker		sw. Milch.
75 g Mehl	1 Ei	

zunächst stellt man sich ein Seifstück u.
 einen Küßling her, läßt es genügend lange
 geln, gibt es zusammen, schlägt es tüchtig u. läßt
 wieder geln, nimmt es weg, kurbet es tüchtig durch,
 wölbt es rund ab, legt es auf die runde Backform,
 drückt die Ränder an, gibt den vorbereiteten Gucert
 darauf, streicht ihn gut breit u. läßt ihn kühlen
 wieder eine Zeit geln, dann schiebt man ihn in
 den Ofen u. bäckt ihn

Sauer.1^{tes} Sauer

1 Eßl 2 1/2 Pf. Pf.

3 Eßl Mehl

80g Butter

3. Säuer

2 1/2 Eßl Butter

1-2 Eßl Mehl

8. Pf. feines Pfeffer.

Ein Sauer machen 1 Pfund kalte Mehl, dann abgießen,
in Eßliden schmecken, von beiden Seiten m. 2. in Pf. 2,
schmecken in Mehl schmecken in in der angegebenen
Butter schmecken schmecken. An die schmecken Butter
f. 2. zugeben, m. Mehl schmecken in m. 2. in Pf. abgeben.

Ueberkum Kartoffeln.2^{tes} Eßl Kartoffeln

75g Butter

8-10 Eßl Mehl

1 Eßl 2 1/2 Pf. Mehl

8. Pf. 1 Eßl

weil. 2. 2. Form in. Butterflocken

64

Kart. waschen, schälen, waschen, w. abgießen
 u. die Kart. drücken. Dann alle Zutaten in
 den u. abgießen. In eine fettbewegte Pfanne
 füllen. Löffelchen dazugeben u. überbacken lassen.

Süßsaftig

225g Mehl

Anlage:

20g Salz

200g Butter 30g Zucker

4 Eßl Milch Zucker

3 Eßl Rosmarin

40g Butter 1 Ei.

125g süßer Mandeln

1 P. r 40g Zucker

15g v. Mandeln

finen süßsaftig stellen süßig anbraten auf
 Backblech den die Ränder anbraten. Anlage:
 Butter zerlaufen lassen, Zucker Rosmar. u. die feingem.
 Mandeln dazugeben u. unterrühren lassen. Den Teig
 auf den Rändern verteilen, dann nochmal geben
 lassen u. dann backen.

Wienkraut.

2te Weiskraut 6-8 Eßl Apfelwein od.
 W. z. Krusen Effig 1 Eßl. 2 3-4 Eßl Zucker
 8 H Syrk

Das Weiskraut waschen, züßen, ganz fein
 schneiden in w. k. W. krusen. Dann das W. abgießen
 das Kraut in den zerlassenen Syrk. tun in
 alle andern Zutaten dazu. An der Seite steh.
 W. zügießen in weiskraut, dann nochmals
 abkochen.

Regenzympulver.

5te Regenzympulver 2 Eßl Öl 2 Eßl Zucker
 3 Eßl Effig 1 Essl. R. 2 Eßl W.

Regenzympulver waschen, waschen. In andern Züke,
 tun mengen in. Darübergießen in. abkochen.

Knäuelkugeln.

30 Mpf
 30 g Jafa
 5 Eßl Milch 1 Pz Zucker
 1 Ei 1 Pz R.
 40 g Zucker w. st. Milch.

Pulver:
 100 g Lutter
 200 g Mpf
 120 g g Zucker
 4 Zitronensaft.

einen Jafatig feststellen, süßig Euryknoten
 rund ausrollen, auf Blei legen u. die Ränder andrücken.
 Im Knäuel feststellen. Lutter zerhacken, Zucker,
 Mpf u. Zitronenpfl. hinzusetzen, Euryknoten managen
 u. auf den Knäuel tun. Im Knäuel geben lassen
 u. dann backen.

Aulocpmitzel

5 Eßl (ca $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{3}$ A)

R. Pf 1 Euryknoten 1 Eßl R.
 gewaschen einmal od. zweimal.

100 g Lutter z. Lutter

100 g Lutter z. Lutter.

Eßl, kochen, waschen, von beiden Seiten mit.

In ff. bestreuen in aufgelegenen Gewirz u. gewirkt
 Ammal waschen u. in der angebräunten Lutter
 von beiden Seiten braun braten: Vornitzel dürfen nicht
 zu schnell braten damit sie richtig durch sind 10-15 Min.

Lutterpurgel.

1-2 lb Purgel
 20. 7. 1 Pr. Zucker
 100 g Lutter leicht gebräunt z. Übergießen.

Purgel waschen, schälen alles folzige entfernen,
 ganz lassen od. schälen in K.W. u. 1 Pr z. weiß,
 kochen $\frac{3}{4}$ 1 lb. grünen, auf eine f. Platte pflegen,
 die Lutter übergießen u. gl. auf dem Tisch geben.

Ringel in Gläsern.

$\frac{1}{2}$ l Weisswein
 $\frac{1}{4}$ l W. 150 g Zucker Zucker u. Gießen.
 Zitronensaft nach Gießen.
 15 g rote Gelatine 15 g W.

1/2 l W. u. z. auf den Ofen stellen u. auflösen, zu
 dem Wein u. den übrigen W. fügen u. m.
 zirkonisiert u. z. abkühlen. Dann in 2 gleichen Teilen
 in ein eine mit weißer u. ein andere mit roter
 Gelatine versehen, man füllt man 1-2 Lflz
 rote in ein Ringglas u. läßt es erstarrten. Dann
 füllt man 2 Lflz weiße Gelatine darauf u. läßt es erstarrten.
 Darauf legt man eine Cyrtosinplatte, die man vorher
 in Zuckerwasser kocht, dann kommen wieder
 2 Lflz rote u. weiße, dann wieder rote Gelatine.
 Wenn alles fest ist kann ^{man} oben mit Zylag,
 pulverisieren.

Kartoffeln.

1 Mk Butter
 2 Eier
 3 Eigelb
 300 g Zucker

200 Kartoffeln
 1-2 Lflz Rum
 Fals z. Formen.

Lutter pfänmig rüßren abwaschend fi in. Zirkel
 züfügen in. 1 Bd. und 1. Rute rüßren kann gleichmäßig
 Ruckeffeln in. Röm. in. firschnen Ruzutun in. in
 inner festschneidenden Form langsam baken
 1 - 14 Bd.

Vögels Kügel.

1 1/2 l Fließ- u. d. Maggibronze
 2 gewollt firschnen Salz.

Fließtr. rüßren lassen in. Sie in Quitten ex-
 schnitten firschnen firschnen, mit d. abfgen.
 Am Rand d. firschnen zugefacht zifgen lassen.

Brustkloß.

1/2 l Milch	1 lfl R
1/4 l W	2 Eier
3/4 l Gries	1 pr Muskat.
1 1/2 lfl Marg.	

73. *

Ein Milch, 2, Größ in Marg. Rosten. Dann aus
kühlen lassen in ein Gefäß tun. 8. 12 in.
Mücket darangeben in untereinanderverfügen.
Eindampfen in Marg. Rosten in auf darantun.
Dann den Teig in ein Gefäß formen in ein St.
mitte hinten in über einen Fing mit 100. 2. 10.
füllt, gar werden lassen.

pfaffensüßke.

50g Butter, 1 Maß, 1 Gemenge. 70g Mehl
1 Mk Korn, 1 Mk Zellerin 20. 10. 10. 10. 10. 10.
1 Mk Kartoffelknödel 100. 10. 10. 10. 10. 10.

fine Mehlsemiten herstellen, die Gemüse fein geschnitten
ten darin dämpfen lassen, in 20. 10. 10. 10. 10. 10.
abgeben, 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10.

Streichkäsecreme.

3 Eigelb 100g Zucker 1/2 St. 1. Mandeln
125g Butter 100g Zucker

$\frac{1}{4}$ Lutter, 3 fingerfz. Nüsse 1 hal. Lutter
 Fülle in 3 Löffeln
 200g Mandelzucker
 1 Rbk Lutter, 1 Eigelb

Eigelb schaumig rühren, dann Zucker in Kartoffeln in Lutter
 kuglig rühren. Dann den Nuss unterziehen in einer Form
 in Lutter. Den Nuss quer durchschneiden. Das Lutter
 stellen. Lutter in Mandelzucker kuglig rühren. 1 Eigelb
 davor geben. Die 2 Hälften in Lutter kugeln
 in Lutter zusammensetzen. Das Lutter
 stellen. Die fingerfz. Mandeln, den
 Zucker in die Lutter bräunen. Dann in einer
 Schüssel kuglig zusammenrühren. Dann den Nuss
 mit bestreuen. Man kann den Nuss auch mit
 Pfeffer bestreuen.

Halbblaisbrücker.

1 $\frac{1}{2}$ lb Halbbl. R. R. 1 Zns. 50g Lutter	$\frac{1}{2}$ l Blaisbrücker 1 $\frac{1}{2}$ gl Zitronensaft
1 lb Mehl	1 $\frac{1}{2}$ gl Kirschen 1 Eigelb. R. pf.

Kalksaft mischen, in Würfel schneiden. Eine
Maßgewichte festhalten. Das Saft einrühren.
Mit Zitronensaft in. Käse in. v. p. p. abgeben. zuletzt
mit Zucker abgeben.

1 zw.

Van Reis in der Lutter van zitt Lünften van
D. v. D. Lutter van v. wijfkegen. Van Reis in
van Lutter van v. Lutterflokken v. Lutterflokken.

4 *finifera*.

finn Mündigkeit fassbaren, von Eig. ausrollen mit

244

40 mittlere Grängen 1 Pfl. ganz. Callaria Weiss
v. Petersilie.

Das Fleisch m. d. R. v. d. Brust. weissen, dann
in die Dürfgänge, Fleisch u. Brust schneiden u. in die
Brust tun. in Grängen 3 mal abkühlen m. k. d.
erzeugen, wenn sie Köpfchen bildet abgessen u.
zu der Brust tun. in Hart. waschen u. schalen in Küpfel
schneiden u. z. d. erzeugen, wenn sie Köpfchen bildet
abgessen u. in die Brust tun, dann alles weissen.
Zuletzt wird das Essen mit der Petersilie abgessen.

Gedöckelte Zünger

1 Zünger

d. z. Waffern

1 Zw. Wok.

br. Butter

Will man Zünger essen, so muß man diese
kurze Zeit vorher bestellen; denn fragt man den Fleischer

wie lange die Zünger geschloffen werden müß - nach dem
 Rühren wird die Zünger kalt angesetzt u. zuerst über dem Feu-
 er nach der Größe 3-4 St. weißgekocht. Dann wird die Z.
 1-2 Min in k. W. gelegt. Die äußere Haut entfernt
 u. in Fäden geschnitten, die Zünger grüßt man mit
 einem feinen Fädchen, um der Züngerspeige, ist diese
 weiß so ist auch die übrige Zünger fertig.

Stück für Plar Lib.

3 l. Haife Nylagschne z. 1 Teil.

15 g Makronen 1 Kollin

1 lflz Arrack, Zucker

2. Teil 4 St. Nylagschne Zucker

3. Teil. 3 lflz Limon- od. Fenchelwasser

einige Tr. roth. Farbe

8-10 St. Lib, 3-4 St. Dinsulz.

Die Nylagschne sehr fein schlagen, dann in 3 Teile teilen
 (1 Teil 3 l.) mit 1 m. zwischelalten Makronen, Vanillin
 u. Rum vermengen u. m. Zucker abgucken.

Der 2. Teil mit geriebener Schokolade in m. Zucker abgem.
 Der 3. Teil mit Zimmt- u. Lorbeerminze in ganz wenig
 ($\frac{1}{2}$ u. 1 Tropfen) wte Farbe vermengen in abgem.
 Die Eisform wird kalt ausgekühlt, die Zylinderänder mit
 Fett beschmiert in. Dann, weiß, rosa in. Schwarz
 eingefüllt, der Deckel geschlossen in. Die Kugelform
 auf einen m. Faltz erklaut. Die ~~Stück~~ ^{Stück} setzt man die
 Form in eine Mispfung von rotem Eis in. Kugelform in.
 kühlt ab 8-12 St. darin stehen. Setzt man keinen
 kalten Keller in. ist es sehr heiß so muß man
 das Einfügen in Eis in. Kugelform auf ^a m. w. w.
 weiterfolgen.

Zucker

14-15 St. Zucker u. 8 Mg. Zucker.

60 g Zucker u. 1 Pf 1 Zinsripf

1 Pf 20 2-3 Pf 20. Zinsripf

Am Tage vorher das Zucker kalt einfügen beim Kochen
 u. Mg. Zucker. 5-6 St. stehen. Wenn kalt stellen

56

Am andern Tag in Nyiden schieden Kitz. war
dem Esen mit 8. v. P. bestrichen im vorklagenden
Linsitz v. jet. kommt werden v. besten

Agabus

$\frac{3}{4}$ D Reis $1\frac{1}{4}$ lb. 2 $\frac{1}{2}$ flz R. 60 g Zucker 100 Apfel $\frac{1}{2}$ lb.
4 flz Zucker 3 flz Korinthen d. z. Krigen.

Rais vorbereiten m. das fälste des L. d. aufsetzen, des
übrige sich zueinschließen u. langsam weichtgehen. Man
kann nicht viel ruhen. Während das Rais m. kocht. Stellt
man sich ein Gefäßkompost für. Dazu stellt man
Zucker. rief den Ofen, wanns kocht, gibt man
ein Gefäßstückchen hinein u. kocht für wenig. nicht z. wenig.
Nütz vor dem Essen rühet man das Rais u. das
Gefäßkompost u. pfen. alles m. f. u. z. ab.
Ein eingewickelter Lorbeer nimmt man z. weichen.

81.

Klarer Saft m. Zinnober.

1) $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ lb Rindfleisch

Menge inn. Niere

2 - 3 Egl Wasser, Salz.

1 Gewürzgewür

Wurzeln von Kurgelstübe
pilze

1 Zwickel von Lutter.

Zubereitung:

Rindfl. m. Menge in Niere waschen in. Kalt
aussetzen. 2-3 Rd. Lösen, in der richtigen Größe
Wurzeln. Gew. v. zw. Kurgelstübe. in. pilze hinein
tun in. läßt es weichen; Will man die Saft
se etwas dunkler haben, so ist es besser, die
Zwickel zu rösten, in. auch daran tun.
Zum Dörfgießen in. aufpassen.

Zinnober.

2-3 Lir 3 l Milch od. Saft.

1 Hal Maß 1 pr R. 1 pr Mischel

Füll z. Forman.

Zubereitung:

Kalte Milch mischt mit fester, Maß, Müchke in. 8
ergänzt, abgeseiht, in einen ausgefetteten,
geräumigen Topf gefüllt u. ins kochende
Wasserbad gestellt, 1 St. kochen lassen, aber nicht
kochen lassen u. kurz vor dem Offen zureichend,
mit Löffel abkochen od. mit dem Löffel
ein.

Harzreis.

A Reis

Albroskaffe	25
Arma Ritter	39
Agrikofantoten	40
Apfelwein	44
Apfel- u. Apfelpflanzen	80
Apfelwein	80

B

Reis

Bratkarstoffeln	7. 8.
Bratgüldenrücken	15
Bratmüden	23
Bratmüden	31
Bratmüden	44
Bratmüden	50
Bratmüden	55
Bratmüden	61
Bratmüden	62
Bratmüden	67
Bratmüden	70
Bratmüden	76

L

Wise

D

Wise

Samuel Smith

18

E

	Varta
linglinjen	12
linkeffingen	19
frederiksdorfen	22
füter	48.
frederiksb	46

F

	Varta
Frederiksdorfen	7. 8
Frederiksdorfen	r. 55
Frederiksdorfen - Kung	73
Fürst Kungens Lib	78

G

Seite

Grünfüßler	8	2.
Grünflammer m. Lin. b. v. f.	8	4
Guldfisch	22	
Grüngelb m. Köhlerei	35	
Gelber Stief	44	
Gelber Stief	50	
Gelber Stief		
Grünplötze	58	
Gelber Stief	64	
0		

H

Seite

Grünfüßler	14
Gelber Stief m. gr. Stief	25
Gelber Stief m. br. Stief	27
Gelber Stief	29
Gelber Stief	35
Gelber Stief	42
Gelber Stief	45
Gelber Stief	49

J.

Write

J.

Write

H

Rith

Säker 8 1

Kartoffelpulver 8 8.

Kartoffelrögg 12

Kranzkränzen 37

Königsberger Klops 38

Kartoffelmilch 43

Kranzweinkel 43

Kugelnbrügg 44

Kartoffelklöße 48

Königsbrügg 51

Krugelgän 53

Kartoffelpulver m. n. 01

Kälberfleisch 69

Kälberfleisch 74

L

Rith

Luzziger Allerlei m. 15

Luzer 66

Luzziger Luzzu 75

M

Seite

Maggisfänge

21

Marmorknägen

30

Muckkronen m. Pfinken

33

Maximale Jünger

49

N

Seite

Nädeln m. Rindfleisch 8.4

Nädeln festhalten

O

F

Nide

Nide

Kilzpingen	93
Pflanzenkübel	40
Pflanzenkübel	41
Pflanzenkompost	51
Pingelsteinen	50
Peptorenappen	45
Pflanzenkübel	53
Pflastersteinen	73

R

Vrida

Rhabarbaralkoffeln r. 7.

Rhabarbaralkoffeln r. 8.

Rothkraut 55

Rote Apfelgrise 50

Rosen. Kirsche u. Hühnerk. 03

Raguzenpulver 08

Rosenkraut 75

S

Vrida

Säure Kalkalkoffeln r. 7.

Säure r. 7. r. 8

Säure r. 8.

Säure r. 8.

Salz 12

Säure Milchsäure 21

Säure Milchsäure 24

Säure Lohsaure 34

Säure Lohsaure 52

Säure Lohsaure 43

Säure Lohsaure 43

Säure Lohsaure 45

Säure Lohsaure 47

Säure Lohsaure 48

Säure Lohsaure 49

Säure Lohsaure 51

Säure Lohsaure 54

Säure Lohsaure 58

Säure Lohsaure 02

T

rite

Gomutkupfeger

40

U

rite

Urbauerkunst Herrschfeldmünd 60

S

rite

Mirzalkünfer

69

Sandkotte

71

Rüßler Rügge

72

Erwinthun kloß

72

V

Pils

Kunillinsüßer

19

~~Kunillinsüßer~~

37

W

Pils

Kingsbraten

30

Kingsbraten

46

Kingsbraten

52

Kingsbraten

68

Kingsbraten in Güssen

70

H

Y

Z Z

Зібрання

25

Зінґа універсальна

44

Gu

Gu

Гуарані

64